

(21)

歴史学からみた食文化研究の現状と課題

国士舘大学21世紀アジア学部教授

原 田 信 男

ご紹介にあずかりました原田と申します。私の前に松井さんから考古学で、権力側の問題ではなく、庶民の側の史料ということをおっしゃったわけです。ただし、残念なことに、歴史学には非常に難しい問題であります。今日はむしろ歴史学の原点に立ちかえって、食文化の研究にどういう問題点、あるいは限界性があるのか、という話を中心に話をさせていただければと思っております。

さきほど、長いスパンということをおっしゃいましたが、文献資料に限りますと古代ぐらいから文字が使われてきているわけですし、近現代になりますと非常に膨大な話になりますので、今日は古代から近世ぐらいまでを、少し掘り下げて話させていただこうかと思っております。

松井さんの考古学からいいますと、考古学の方法というのはまさにモノですね。モノに固執して、遺跡・遺物から迫っていくのが考古学だいたしますと、私の歴史学は文字によってそれを検証し、確かめていくのが本筋になるわけです。

考古学も文字の無い時代から始まって、文字の有る時代のことまで松井さんはやっておられる。私は、逆に考古学の成果も使って『木の実とハンバーガー』を書きましたけれども、木の実の話なんかは、そういう成果に寄り添って書くしかないわけで、むしろ本業のほうの文献史料、歴史史料ということになると、なかなかそうはいかないわけです。

各時代に入る前に、そういう文献史学が持つて文字の特性というか問題点を、少し述べてみたいと思います。いわゆる文字というのは、我々は「記録」と「文書」と2つに大きく分けております。歴史学のほうでは、この記録と文書をどううまく使いこなして過去の事実を復元していくかが最大の課題になるわけです。記録というのも実は非常に微妙な問題がありまして、第1次的なもの、第2次的なもの、第3次的なものという分類をするわけですが、1次的な記録というのは、その起きた事件や事実関係を確認した人がそのまま記述したものの、そういう記録ですね、これが一番価値が高いと言われております。2次的あるいは3次的なものとは、「……という話だ」というのを聞いて書き留めたもの。こういったものも含まれてくるわけです。そうするとその間には伝聞という問題が入りますから、じゃあ本当にその書かれたものが正しいのかということ、聞き間違いはないのかとか、ということが問題になるわけです。



また記録というのは、非常にいろんなことが書かれているわけですが、特に中世のお公家さんとかが書いている日記というのは、記録の中でもとくに重視されています。食生活の問題というのは、ほとんど古文書に残ることがないわけなんですけれども、日記にはかなり出てまいります。何を食べたかというのが出てくるのではなくて、何をもらったかということが出てくるわけです。なぜ何をもらったかを記録するかというと、今度は逆の立場で、こちらが贈り返さなければならない。あの時何をもらったから、次の時には何をお返ししよう。そういうことのために日記に、いただいた贈答品の記録がなされるということになります。ですからそのものをどうやって食べてたかということは、残念ながらほとんど分からないということになってしまいます。

ちなみに日記という我々は個人的な日記を思いますが、昔の人が作ったものはむしろ公的な日記であり、私的なものであっても、お返しをしようとかいう部分での記録ということになりますので、なかなかこれは食生活の直接的な史料にはなりにくいという問題があります。

次に文書ですが、これは人と人との間を動くもの、というふうに我々は考えていて、要するに文書自体がタテに、下から上へ、上から下へ動く。あるいは同じ身分のところでヨコに動くとか。そういう書き手と受け手が違うというようなもの、これはいわゆる公的なものが多いわけですが、そういうものも、なかなか内実は分からない。もちろん書状なんかこれに入ります。お酒をいただいたとか、受取の物、あるいはそのお礼みたいな書状もあります。公的なものには、年貢など租税関係のものなんかは出てきますけれども、それ以外はなかなか出てきにくい。

また書誌学とか古文書学とか、歴史の補助学というちょっと語弊があるんですが、そういう学問が発達していて、我々としてはまあそういう方法に則ってやっているけれども、なかなか食べ物問題は出てこない。むしろ史実そのままでないけれども、文学作品、たとえばよく我々使いますのは『今昔物語』とか、物語作品の中にはかなり食べてる場面の話が出てくる。そういう意味ではこれは食文化の研究にとっては有効な史料ということになるわけです。

ただこれも注意しなければいけないわけで、たとえば『今昔物語』などというのは一種の説話文学です。仏教説話として仏教の教義を教えるために作られた、言わばお坊さん達のテキストみたいな性格を持っていますから、当然先ほど松井さんがやった肉食の問題なんかは、一応否定的なトーンで必ず登場してくるという、そういう史料の特性みたいなものがございます。

歴史学の実証については、物語と史実は別だという有名な『太平記』は史学に益無し」というようなことが言われています。『太平記』に書かれていることは事実と混同するととんでもないことになると。そのまま史料としては使えないということになりますが、これは厳密な政治史とか制度史等々の立場からすれば確かにそうです。しかし、我々にとっては、そこでどんな食物のエピソードが語られているかという問題になってきますと、十分に使う価値があるということになります。『今昔物語』についても微妙な問題はあろうし、それがそのまま事実かどうかは別としても、そういうエピソード、食べ物に関する文を用いながら、過去の食文化の研究に役立てていくということは可能だと思います。どちらかといえば、まあ私は歴史学をはみ出しちゃった人間なんですけれども、そういう伝統的な歴史学とはちょっと違ったスタンスでいかないと、食文化史の研究というのは非常に難しいというのを感じます。そうであれば逆に文学作品、あるいは和歌とか、そういったものも積極的に取り入れていく中で、食文化の研究をやってきたし、これからも続けていきたいと思っています。

文字にはどういう問題があるかということなんですけれども、まず文字の実体ですね。ある言葉が同じものを指してるかどうか非常に難しい。たとえば分かり易い例で言うと、「天ぷら」といった場合に、関西のほうだとさつま揚げ風の天ぷらということになりますし、関東のほうですと衣つき天ぷらになる。天ぷらという言葉が出てきた時に、この実体は果たしてどういう物を意味してるんだらうかというのは、ものすごく難しい問題です。ですから「当時天ぷらを食べていた」と私達が本に書いても、実際にその物自体はどういうものであったか、これを確定していくのは、かなり難しい問題だということになります。

我々は古文書とか記録を読んで史料として使うわけですが、本来的な元々の古文書記録類は当然和紙に墨で書かれています。これをそれなりの研究者が読んで活字化した史料があって、私なんかも割と使うわけなんですけれども、これにはものすごい落とし穴があるんです。たとえば一番分かり易い事例で言うと、「ミョウガ」と「ショウガ」です。「ミ」と「シ」の区別は、原本で見た時どっちなのか非常に判断の苦しい事例があるわけです。その人の書き癖もあって慎重に考えなきゃいけないんですが、ミョウガと読むべきかショウガと読むべきか分からない。難しい。活字本を作った人がミと読むかシと読むかで、ミョウガになったりショウガになったりするわけで、そういうところから言えば、原本の解説をどういうふうに行なうかというのは、これまた食文化研究にとって難しい問題です。ですから文字に書かれて、そこに史料の食品の名前が出てきても、どう使うかは研究者によります。

さらにもうちょっとややこしい事例でいきますと、『新撰字鏡』という辞書がございまして、日本で一番古い辞書といってもいいだろうと思いますが、これを見ますと、「鴨」という字を書いて和訓をウズラと読んでいます。そうするとこれはほんとにウズラのことなのか、カモのことなのか。元々中国の漢字を和語で読んだらどうなるかという目的で書かれたものですから、カモというのは実はウズラのことなのかと。しかし可能性としては特にこれは一番最初の辞書ですから、和名をどう充てるかというところで、ほんとに鴨と書かれたものがウズラなのか、あるいは鴨という字と鶉という字を混同してそれをうっかりウズラと読んでしまったのか。これもなかなか難しいわけです。もちろんそのあとに出てくる『和名類聚抄』などと比較していけば絞っていくことは可能なんですけれども、読み方にもいろいろあるということになってくると、今度は逆に鴨という字で書かれた史料がほんとにカモなのか、ウズラなのか、あるいはまた別のものを指しているのか、これもよく分からない。そういう大きな問題があるわけで、どうしても文字史料と実際の食べ物との間には大きな乖離があるというか、文字に残されたものがそのまま歴史的事実かどうかは、かなり難しいということがございます。

いずれにしても文字史料になった時に怖いのは、活字にした編者がどれだけ忠実に元の史料を分かるように報告・注記してしてくれるかということです。面白い経験がありまして、私は利根川の最上流の村で、民俗調査の真似事みたいなことをしながら、食文化の勉強を始めたんです。その時に群馬県水上の藤原というほんとに山の中ですが、そこに行きましたら、まあ行く前に少し勉強していて、『水上町史』を読んでいました。すると料理秘法の巻物というのをあるお宅で持ってるわけですね。その料理秘法の巻物は一応史料集に載ってますから、へえ面白いと思って見てたんですけれども、当然こちらもフィールドワークで現物を見たいと思って、その巻物を見せてもらいました。

そうしたらとんでもないことが分かった。何々の料理はこんなふうにする、献立はどうする、というのを巻物にしたのが山の中のお宅にあったわけなんですけれども、これを売り歩いている人がい

るんですね。山の人が、そういう料理書を巻物にしたものを権威づけに買うわけです。文書をよく見ますと、日付のところの墨と名前の墨と宛名の墨だけ違うんです。これは何を意味するかというと、売る人はすでに巻物として仕立ててあるものを持ち歩いていて、その場でちょっと講釈でもして、お金を取って、これで料理の秘伝を教えたぞという形で、その場で日付と自分の名前と相手の名前を書き入れるということですね。

そういうことをやってるんですが、それは現物を見なければ分からなかった。もちろんちゃんとしたトレーニングを受けた人の読解であれば、その部分は「異筆」とか「別筆」とか書いて区別するわけなんですが、市町村史などではなかなかそうはいかない事例がありますし、これはほんとに現物を見るまで分からない。筆も違うし墨も違うんだけど、それが活字になった時に、そういう落とし穴があるんですね。

ですから歴史学から見たということを、文献史学から見たという言葉に捉え直して、食文化の研究という問題を考えてみますと、今申し上げたような落とし穴というか非常に難しい問題が、文献史料というものの中にはあるのです。それとこの文献史料というのは残りにくい。もちろん焼けてしまったりということもあるんですが、元々そういう記録が作成され文字にされること自体に意味があるのでして、日常茶飯事という言葉がありますけれど、日常茶飯事は基本的に文字に残らない。文字にする必要がないということです。さっきの日記の事例で贈答品の食べ物、もらった物を書き留めたというのは、あとでお礼をする必要があるから残すわけです。

いろんな記録に献立が出てきたとすれば、この時あんなものを食べたということを文字にして伝えておく。そして次に同じような婚礼をやる時に、あの家でこのぐらいのものを出したんだから、今度はどのぐらいにしようかという、そういう目的のために残されるわけです。たとえば長女の時にこうしたから、次女の時はこうしなきゃいかんとか、そういうことのために献立類が記録されるというようなことです。まあ皆無というわけではありませんが、普段の食事の中身が残される史料というのは、原則的にはほとんど存在しないと考えたほうがよいでしょう。そういう研究の特性があるということをまず、文献歴史学による食文化の研究という時には注意しなければいけないと思います。

次に時代的な問題で、研究方法だけではいけないので、少し具体的な料理の話も考えてみましょう。7世紀に古代律令国家ができて、中国の文字システム、これによる国家支配のスタイルが完成いたしますから、当然かなりの記録、文書というものが作成されるようになります。そしてこの律令国家というのは必ずしも日本全国を覆い尽くしたわけではなくて、九州の南のほうとか東北の北のほうまでは、なかなかガチツといかないのですけれども、それでも全国的な統一政権として成立したものですから、記録の統一性が非常に高いわけです。

たとえば「風土記」という書物がございます。ほぼ完全な形では今は五つしか残っておりませんが、昔は全ての国において風土記が作成されていました。さらに『延喜式』などの法令あるいは役所関係の記録を見てまいりますと、どこの国からは年貢としてどういう食べ物が上がったということ、何々国は何々という形で、統一的に全国を見渡すことができる史料というものが成立してきました。これは画期的なことでありますし、食文化研究のほうにとってもかなり有効な史料ということになるわけです。その意味で統一的な古代国家が成立したということ自体、日本の政治史の中でも大きな事件でありますけれども、食文化の研究という方向からでも、やはりこれは1つの大きなエポックとなるということが言えるかと思います。

ただこれは、食器をやってる方からお聞きしたんですが、やはり律令国家に組み入れられてい

くと、その中で中央的な食器そのものの自体も、地方のほうに影響していくのですが、そこに少しタイムラグがある。ですから古代国家が成立したからといって、一気に同じような均質な社会ができあがったのではないのです。中央からそれが発信されていって、徐々にそれぞれの国情に応じて一種のグローバル化が進むというふうに考えなければいけないんです。ただ史料の残されている全体的な量は当然少ないわけです。ですから松井さんのやっているような考古学に頼ったり、あるいは文字情報にしても「魏志倭人伝」とかに代表されるように海外の文字史料、そういったものを使わないと、古いところの話は分からないということになります。

次に古代における食文化の研究ということになりますと、かつて関根真隆という方が、食文化だけでなく衣類とかもやったんですが、正倉院古文書を分析しまして、そこに出てくる食品を片っ端から取りあげて考察を加えたような研究がございます。そういう意味では、むしろ古代のほうが統一的な食文化の研究は行なわれていて、関根さん以後の研究もあるのですが、そういう研究だけの話ではつまらないので、食そのものに関わる問題として、私は「料理様式」という言葉を使っているんですが、これははっきり言って庶民の料理ではありません。儀式料理ということになりますが、古代には間違いなく1つの料理の体系を示す料理のスタイルがあったわけです。

考えなきゃいけないのは、神崎さんのほうが神饌に詳しいわけですが、私は1つには神饌料理というものがあったと思っています。しかし、実態はなかなか分からない。談山神社だとか春日大社に古い神饌が残っておりますが、あれもかなり中国の影響を受けております。八種唐菓子という、小麦粉の塊を油で揚げたようなお菓子が使われているし、盛り方自体は朝鮮半島の先祖供養の時の盛り物とほとんど同じです。神饌という行為、あるいは神饌で食べられた料理に日本的なものがあったことは間違いありませんが、現在まで残っているのは、そういうちょっと変形したものしかありません。まあこれは今後の研究課題だというふうに思っております。

神饌料理はちょっと曖昧な形で申し訳ないんですが、その次にもう1つ、料理のスタイルとしてよく残ってるのは大饗料理です。中世史の専門の方もおられるので、この大饗料理を古代に入れるべきか中世に入れるべきかで、私はどちらかという中世のほうに入れたいんですけども、あえて古代ということでお話をさせていただけば、藤原氏などの高級貴族が大臣に任命された時に、一大宴会を開くわけです。あるいは正月にも正月大饗という盛大な宴会を開きます。これはたまたま献立まで残っていてほぼ全容を知ることができます。

大饗料理は平安時代の料理ですけども、これも中国の影響を受けております。と申しますのは手元に四種器といって4つの器が並んで、箸とスプーンが必ず付いております。スプーンは中国から朝鮮半島を経て日本に入ってきますが、日本では定着しません。けれども儀式の中ではスプーンが添えられているのです。これは大饗料理における中国の影響が顕著であるということです。それともう1つ、この大饗料理に並ぶ皿の数は偶数です。日本的な料理は七五三の膳というふうに奇数をベースにしますが、中国では「喜」という字を2つ並べて書くように、対であることを珍重しますので、偶数の料理の組み合わせになっている。これはやはり中国料理の影響だろうと思われます。

ただ大饗料理の中に1つだけ日本的なものがあると思うのは、切って形を見せるということです。料理のことを「包丁」と申しますけれども、包丁さばき、何をどんなふうに切るか。ですから神饌なんかその性格が強くて、いかにゴボウやレンコンの切り口をきれいに見せるか、というところに重きが置かれます。切って見せるというのは日本的なものだろうと思います。大饗料

理にはそういう特色が間違いなくあるわけですね。

もう1つ大饗料理の特色で言いますと、今の料理の概念とはだいぶ違います。生物とか干物みたいな切ったものが、お皿にポンポンと並んでるだけなんです。味付けはどうするかというと、先ほど申しましたように手元に四種器という器があって、塩と酢と醤（ひしお。味噌の原型のようなもの）の3つが置いてあり、自分で味付けして食べるわけです。料理は基本的には自分で味付けをするというのが、重要な要素としてありました。今でもタイなんかで麺などを食べるところに行くと、たくさんの調味料が置いてあって、それをかけて自分の好きな味に整えるんですね。

ギリシャあたりでレストランに入りますと、野菜なんかをちぎったものにポンと4つの瓶が置かれます。塩と胡椒とワインビネガーとオリーブオイルです。これでドレッシングができるわけですね。ドレッシングの味付けも、みんなそれぞれ好きなようにやりなさいよという。大饗料理にはそういう古いタイプを残している。あえて古代と言っておきますけれども、古代日本の貴族達の、最高レベルの料理スタイルということになります。

中世に入りますと鎌倉時代に鎌倉仏教、新仏教が出てまいりますけれども、仏教改革でお坊さん達が新しい仏教を求めているいろいろ努力した。日本の中で頑張った人もいますが、南宋時代の中国に渡って禅宗を学んだお坊さんもいる。栄西とか道元という方が有名になりますけれども、かなりのお坊さん達が中国に行って、向こうの禅林に入って修行をする。そこでは精進料理が発達しましたから、その精進料理を学んで帰ってきて日本にもそれを普及させました。

精進料理の特色は何かと申しますと、お坊さん達は非常に頭がいいですから、いかにして自分達の食べ物を、肉に近づけるかという努力をするわけです。代表的なのは羊羹あづものですね。羊の羹あづものですから、本来であれば羊の肉を煮てその煮ごりを食べたいわけですが、それは食べちゃいけないから、寒天でだしの強いスープを固めて、それを羊羹あづものと言って食べる。それにやがて砂糖が入ったのが今日の羊羹になるわけです。

あるいは雁モドキ。これも代表的な精進料理です。正に「もどき料理」なんですね。いかに肉の味に近づけるか。ということはこれはもうすでに調理という概念が非常に強く働いている。かなり高度な調理の技術体系というものが、精進料理の背景にあるということを意味します。先ほどの大饗料理とは全く違う料理のスタイルになりますが、中国の禅院で発達して日本でも定着する形になるわけです。基本的には粉食を主体にして、小麦の粉とかソバの粉とかを成形したり、あるいは豆腐とかを植物性の油で揚げ、それに味噌などの調味料を加えて濃い味を出して楽しむという。そういう努力をしたわけです。それが鎌倉時代に日本に入って発達した。

その当時、鎌倉時代の中世の料理というのは、まだ貴族の影響みたいなものを受けていたわけですが、やがてその中から本膳料理が出てきた。室町時代に將軍の御成ということがなされて、それが記録に残って、どんなものを食べたか、本膳料理のことがよく分かるわけです。

古代と違って中世は地方分権の時代です。古代国家は鎌倉期まで存続していたわけですが、その成立期にたくさん荘園ができます。荘園というのは荘園法という法律まで持ってるわけですから、非常に分権的なものになっていく。鎌倉幕府をどう評価するかというのも大きな問題なんですけれども、中世はその後の戦国大名だとか守護大名だとかいうので分割支配が進む時代ですから、古代の国家レベルのような統一的な史料はほとんど残らない。それが中世の文字史料の欠点であり、難しいところです。分散的にしか出てこない。統一的に中世の日本全国を眺めるような史料が少ない、という問題がどうしてもあります。

ただそういう中でも古代に比べれば、圧倒的に多くの文字の史料が出てまいりますし、御成の際に作られる料理の作法を記した料理書というものが成立してまいります。これまでは四条流の料理というものが本筋であったわけですが、武家が政権を取って御成の儀式をすることになってまいりますと、中世は家の時代ですから、ある家が料理なら料理を担当するわけですね。そうするとその家の中で、料理法を家業として伝えていくために、門外不出の料理書が作成される。ですからこれは食文化研究には使い勝手がよいわけであります。

そういう人々が担当して將軍御成という時に、一昼夜かけて大宴会が行われます。七五三の本膳の他に、17献、あるいは21献といって、夕方から始まって次の日の明け方まで延々と宴会をして、その間に能を演じたりする。御成で出されるこういう料理の形式が本膳料理ですが、この本膳料理は先ほど言いましたように七五三という日本式の膳組みになってきている。

そしてこれは大饗料理とは違って、すでに精進料理の技術を踏まえていますから、当然煮炊きして味付けをした料理になってる。これが大きな特色であります。そしてこの本膳料理の段階で、いわゆる日本的な味付け、日本料理の基礎というべきものが、室町時代に完成したと考えられます。つまり「だし」です。日本料理というのは鰹だしと昆布だし、グルタミン酸とイノシン酸をうまく組み合わせた旨味の料理だといわれますが、このだしが完成するのが室町時代であります。もちろん鰹は鰹の煎汁^{いりじり}という形で古代の『延喜式』なんかに出てますから、古代から使われていました。昆布もやっぱり夷布^{えびすめ}という形で蝦夷からの献上品としてありました。しかし、それは別々に使われたようで、セットになって今日のだしが完成するのは本膳料理以降、室町時代以降になるわけです。

これは私も初めは將軍とか大名クラスのものだと思っていたんですが、修士論文の莊園の研究で和歌山へ現地調査に通っていたら、橋本市の古文書で隅田党という武士団で、15献の室町將軍の御成にも劣らない立派な本膳料理が出されていたことが分かりました。地方のちょっとした武士のあいだにも、室町時代には本膳料理が広まっていたのです。

そして本膳料理の一部を切り取るような形で、日本の料理文化の最高峰といわれる懐石料理が成立するわけです。もちろん茶の湯との関係で出てきたわけですが、本膳料理と懐石料理は献立だけ見るとほとんど変わらない。要するに、本膳料理の一部を切り取って、これに磨きをかけたのが懐石料理になります。一番違うのは、御成の時ですと、本膳料理を食べる將軍の取り巻きが20人ぐらい、その周りの御走り衆とかの人々も、数段格は落ちますけれども、似た料理を食べます。ですから周りの連中を含めると、500人ぐらいの料理を作らなきゃいけないわけです。本膳料理は、昔の結婚式とか旅館の料理と同じように冷めた料理です。作り置きされた冷たい料理が出されるという形になります。

ところが懐石料理は、一期一会のお茶の精神を重要視します。今、茶会で人と会うのは一生に一度のことと考え、その時間をどう素晴らしいお茶会にするか、が重要なわけです。つまりどう人をもてなすかということで、作り置きの料理ではなく、その場で作った温かい料理を出すようになったのです。これが懐石料理であります。ですからお薄の会では分かりませんが、本当のちゃんとした懐石料理が出されるお濃茶の場合ですと、主人は調理場のほうを見て、客の箸の進み具合を見て、それで合図を送って料理を出すタイミングを計っているわけです。今日でも非常に高級な懐石料理屋さんに行きますと、どこの部屋かという距離を考えて、運ぶ時間を計算に入れて料理を作ります。そういう温かい料理を、良いタイミングで出すという心配り、なおかつどういう器に盛ったら良いか、周りのしつらえをどうするか、盛り付けも立体的にして、料理

を心底楽しむというスタイルが中世末の戦国期に成立した。これは日本料理の最高峰といってよろしいかと思います。

だいたいこの時期に、日本料理そのものの基本は、ほとんど完成しております。そして江戸時代になりますと、それまでとは料理の様相がガラッと一変いたします。どういうことかと申しますと、先ほど本膳料理は作り置きだといいましたけれども、それまでの大饗料理にしろ、精進料理にしろ、本膳料理にしろ、懐石料理にしろ、料理を提供する場は固定されている。人間も固定されている。誰と誰は出てよろしいという形で、いつでも自由に料理が食べられるわけではありません。ある日時にあるメンバーだけが、料理を食べられる。懐石は先ほど申しましたが茶会という、会の正式なメンバーでなければ呼ばれませんし、しかも何月何日という指定があるわけで、中世までは自由に料理を楽しむことができませんでした。

それが江戸時代に入りますと、だいぶ変わってまいります。まず物資の流通というものが非常に整備されてくる。中世では瀬戸内海は古くからの一番良い航路なんです、海賊が出たり関銭を取られたりして、瀬戸内海を自由に移動できませんでした。あるお坊さんは博多から京都に来るのに、日本海を通過して敦賀経由でなければならないという状況でした。また戦国時代までは群雄割拠でしたから、どうしても物資の流通が良くない。

ところが江戸幕府が成立いたしますと、物資の流通を良くしなければならない。全国の年貢米を江戸・大坂に集め、それを換金して大名達は経済的な力を得ていました。そのために東回り航路・西回り航路を確立しますし、五街道の整備も必要で、これによって物資の流通が非常に良くなる。江戸時代初期の俳諧書に、どここの名産は何々とか書かれています。また江戸幕府は中央集権の国家です。そうすると幕府では古代国家と同じように全国統一的な史料も作られてまいります。

それ以上に近世で重要なことは、文字が人々のものになったということです。もちろん文字を使うのは庄屋クラスの人です。日本は世界でもまれにみる文書行政、文字による支配システムが徹底したところ、庄屋達が公的な記録、検地帳だとか名寄帳だとか村明細帳だとか、いろんな帳簿を作ります。つまり村落の上層部には、文字を使う文化が生まれる。これは、非常に大きなことであります。国学が明治維新の時に大きな力になって、幕府を倒しましたが、その背景には農村における識字層や知識層が、かなりの役割を果たしたと考えられます。これはやはり文字の力だというふうに思います。

元々は政治のためだったわけですが、やがて文化の発展にも大きく寄与します。芭蕉が全国を回って俳句を作ったのも、各地に識字層がいて、俳句の好きな人々がいたという大前提があるのです。そういうふうに時代が変わってくると、彼らはいろんなことを事細かに記録し始める。ですから江戸時代に入ると、中世と全く比べ物にならないような膨大な記録が残ります。たとえば私共は文書調査に行きますけれども、江戸時代からずっと続いている旧家であれば、だいたい近世の地方文書が1万点は残ると言われております。まあ1万点残るのはなかなか少ないんですけれども、逆にその家が酒屋の経営とか質屋とかしていれば1万5～6千点にもなります。ただそれは最大限の場合で、実際には千とか2千とか3千とか、そういうものがあっちこちに残っていて、そのなかには食事のことも書かれております。ですからだいぶ詳しく分かります。

近世以前とどこが違うかというと、料理を食べる料理屋が登場してまいりますから、江戸時代になると好きな時に、お金さえあれば料理が食べられるようになってまいります。これが非常に大きい。それともう1つは、先ほど料理の家が料理書を残したという話をしましたが、こ

の料理書が江戸時代に入ると出版され始めます。料理書の出版ということは、料理の技術が誰でもお金で買える時代になったということです。ですから江戸の前期には、かなりの数の料理のセミプロがいて、その連中があっちこちの商家などに呼ばれて料理を作ったりする。そういう文化が存在したのですけれども、これもまた大きく違うところです。そして数多くの料理書が出版されるようになり、それを読む識字率も高くなって、それを彼らがまた書き留める。

また江戸時代には貸本屋がけっこう流行ってまして、名古屋にも大惣という貸本屋がありました。これは村々を回って自分のところの蔵書目録を見せ、読みたい本の注文を取って、それを次に来る時に持ってくる。借りたほうはその中から、今のようにコピーはありませんから筆で抜き書きをする。私は「料理控え帳」と呼んでるんですが、そういった料理書の抜き書きが、けっこう近世文書の調査に行くと残されております。そういう形で江戸時代には料理が庶民の段階にまで下りてきて、料理の技術も含めて広まっていった時代だと思います。

最後のVとVIを簡単に述べておきます。食文化の研究は、風俗史研究と調理学研究の方が中心におやりになってこられたわけです。ですから風俗史のほうは、私はそう思ってはいませんが、口が悪い言い方をすれば好事家的な要素がかなり強いということがあります。どうしても風俗史の方は、史料そのものに目が先に行ってしまう。正直言うと、冒頭に申し上げましたような文書史料の扱い方のトレーニングがやっぱり弱い部分があって、風俗史研究家がやってきた食文化研究は、事実性という問題でなかなか難しいところがある。

それと調理学、ここにも調理学の方がおられますが、調理学の方も最近はかなり文献を読んでおられます。けれども以前は、なかなかテキストをうまく使いこなせないという欠点がありました。これは逆に言うと、歴史学者がほとんど食文化の研究に取り組んでこなかったことのほうが、問題だと私は思ってるんです。歴史学で食文化に取り組むようになったのは、この10年か20年のことで、それもまだ蓄積が少ないというのが現状であります。

今後はやはり考古学や民俗学との協業、一緒に考えていくことが重要だと思います。そして、やはり日本の中だけで日本料理とか日本の食文化を考えるんじゃなくて、海外との比較研究、文化人類学的な視点も併せもっていかないと、なかなか難しいのではないかと思います。

時間ですので、最後はちょっとはしりましたけれども、拙い話を終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

有蘭 ありがとうございます。何かご質問のある方おられますか。よろしいでしょうか。それでは続きまして神崎宣武先生にお話いただきます。まずは所長から神崎先生を紹介いたします。

印南 以前、神崎先生から焼物から食生活へと調査研究が広ひろがったとうかがったことがあります。神崎先生は今も東京で「旅の文化研究所」の所長をしながら、郷里岡山県の星の美しい高原美星町の宇佐八幡神社の神主でもあります。民俗学は古い形式を残すハレ（非日常）に注目し、食文化でも儀礼食に調査研究が偏っています。神崎先生は、ハレは無論ですがケ（日常）の食生活についても、また無形文化だけでなく有形文化にも詳しい第一人者です。

神崎先生は『乾杯の文化史』（ドメス出版、2007）で、異文化理解も大事だが、これから国際社会で通じるためには自文化理解も必要だと書かれています。また、今の世界無形文化遺産の登録をめざしている「和食」の、日本側の特別委員長としてもご尽力いただいています。それでは神崎先生よろしくお願いします。